

# OLIO - Apròl Abruzzo (TE) e Plenilia (PE) e Regione Abruzzo lanciano google map oli abruzzesi

**Roma** - A fine giugno si conoscerà la *google map* degli oli abruzzesi. Saranno divulgati nel corso di un evento conclusivo dei due progetti **Oliando PE** e **Oliando TE** finanziati nell'ambito della misura 1.2.4. del **PSR Abruzzo 2007/2013**.

E' quanto emerge a l'Aquila nel corso del **Salone Tipici dei Parchi**, al convegno organizzato da **Apròl Abruzzo** e cooperativa **Plenilia** sulla carta d'identità degli oli di oliva extra vergine abruzzesi. L'indagine affidata al **COTIR** di Chieti utilizza un sistema complesso di fattori per caratterizzare l'origine dell'olio extra vergine di oliva del territorio delle province di Teramo e Pescara.

In questo progetto il legame tra il prodotto e il territorio è definito utilizzando la tecnica dei GIS (Sistemi Informativi Geografici) e dell'NMR (Risonanza Magnetica Nucleare). I GIS consentono di descrivere, organizzare, elaborare e rappresentare i dati territoriali relativi all'ambiente pedoclimatico e culturale. L'NMR consente di procedere alla caratterizzazione geografica individuando le componenti chimiche dell'olio che contraddistinguono quel determinato prodotto rispetto ai tanti altri oli di qualità prodotti. La sintesi di tale ricerca è un risultato che permette di ottenere una caratterizzazione geografica dell'olio di oliva e un percorso di tracciabilità per risalire, dall'olio all'ambiente di produzione.

Dai dati dell'osservatorio economico di **Unaprol**, cui le due società cooperative Apròl Abruzzo e Plenilia aderiscono, risulta che l'olivicultura è la seconda coltura arborea dopo la vite. Il patrimonio olivicolo abruzzese è stimato in 9 milioni di piante su circa 46.000 ha che rappresentano il 50% della sola superficie agricola utilizzata (SAU), arborea. Le aziende che coltivano olivo sono oltre 60.000, ma di queste soltanto un quarto sono ad indirizzo prevalente ed il 75% ha superficie inferiore a due ettari. Tre DOP presenti sul territorio rispettivamente nelle province di Chieti (Colline Teatine), Pescara (Aprutino Pescara) e Teramo (Pretuziano delle colline teramane). Di fronte ad un mercato che ancora oggi non aiuta il consumatore a distinguere sullo scaffale il prodotto di una qualità diversa che premia l'origine dei territori, i risultati dei due progetti Oliando PE Oliando TE contribuiranno a formare la carta d'identità degli oli extra vergine di oliva abruzzesi.

La provincia di **Teramo** rappresenta il 14% della superficie olivetata abruzzese. Si tratta di una realtà formata da piccole aziende con superfici limitate. L'olivicultura teramana confina a Sud con l'olivicultura della provincia di **Pescara** che rappresenta quasi il 25% di tutta la superficie olivicola abruzzese. Gli obiettivi dei due progetti puntano ad offrire al mercato italiano e mondiale un olio extra vergine di qualità superiore con caratteristiche qualitative riconosciute e certificate da esportare in tutto il mondo ed in special modo negli Stati Uniti, Australia, Giappone e Canada mercati tradizionali di sbocco dell'olio extra vergine di oliva abruzzese; una gestione agronomica controllata tramite un protocollo attento alla sostenibilità ambientale. I due progetti sono in continuità con numerose ricerche in Italia e all'estero che utilizzano le tecniche GIS e NMR per la caratterizzazione dell'olio extra vergine di oliva.

29 maggio, 2015